



Millésime 2013 Imprévisible Bourgogne

Beaune, le 12 novembre 2013

Mis à l'épreuve en 2012, les vignerons de Bourgogne espéraient une année 2013 sereine. Dame Nature, capricieuse, en a décidé autrement. Défiant toutes les prévisions climatologiques, elle n'a laissé aucun répit.

Après un hiver long, un printemps maussade et un bel été, providentiel, les vendanges n'ont démarré que début octobre dans la plupart des secteurs.

Les conséquences des aléas climatiques (coulure et millerandage, dégâts de grêle, concentration, maladie) ont impacté les quantités récoltées. Du nord au sud, il semble qu'aucun vignoble n'ait tout à fait été épargné. Certains évoquent de très petits rendements, avec un volume égal voire inférieur à celui de 2012 (1,26 millions d'hectolitres¹).

Heureusement, les premières dégustations laissent présager une belle réussite. Une fois encore, l'expérience aura fait la différence ! Hommes et vignes sont marqués par cette année éprouvante, mais récompensés de leur labeur.

Le ciel nous tombe sur la tête... mais ménage l'essentiel !

L'hiver s'est attardé en Bourgogne. De janvier à juillet, les températures restent fraîches. Le soleil est le grand absent de ce premier semestre, alors que la pluie s'impose largement. Cette climatologie très maussade a des conséquences sur la vigne, qui reprend son cycle tardivement, avec près de 2 semaines de retard.

Début mai, alors que les premiers bourgeons viennent de faire leur apparition, des précipitations extraordinaires s'abattent sur la région. Certaines parcelles se retrouvent plusieurs jours les pieds dans l'eau.

La floraison et la nouaison ne bénéficient pas d'une météorologie plus propice. Le retard est alors d'environ 3 semaines.

L'été, chaud, sec et ensoleillé rassure et profite à la qualité des raisins. Il permet d'obtenir une bonne maturation. Juillet est marqué par un violent orage de grêle sur la Côte de Beaune (1 350 ha touchés le 23 juillet).

Septembre ne ménage pas les vignes. La douceur ambiante et les pluies régulières favorisent le développement de la pourriture (*Botrytis*), limité sur les grappes aérées constituées de petites baies.

Le choix de la date de récolte est un véritable casse-tête. Il faut être très réactif et vendanger rapidement.



Ce millésime exigeant a demandé beaucoup d'efforts, qui sont aujourd'hui couronnés de succès. Les vins dévoilent une réelle pureté aromatique et des couleurs inattendues. Les équilibres sont particulièrement plaisants.

¹ soit un déficit de près de 20 % sur une récolte moyenne qui gravite autour d'1,5 million d'hectolitre.

Les vins blancs



Fruités et équilibrés, les vins blancs se caractérisent par un nez marqué de notes d'agrumes. Cette netteté aromatique se retrouve en bouche. Ces vins bien structurés affichent vivacité et fraîcheur, sans l'agressivité que laissent craindre les acidités mesurées juste avant les vendanges. Droits, sans fioriture, les blancs 2013 n'auront pas à rougir face à leurs aînés.

Les vins rouges

D'un rouge rubis profond, soutenu et brillant, ces vins fruités donnent l'impression de croquer dans une poignée de fruits rouges fraîchement cueillis (cerise, framboise, groseille). Certains Pinot Noir, récoltés plus tardivement, offrent des arômes plus confiturés.

A la dégustation, les premières notes acidulées laissent vite place à une belle structure apportée par des tanins fins et bien présents. Une belle longueur en bouche prolonge le plaisir.



Les Crémant de Bourgogne

Les acidités soutenues et les belles teneurs en sucres ont permis de récolter, fin septembre, des raisins de constitution idéale pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne. Les vins de base blancs vifs et fruités révèlent des arômes de pêche blanche et de pamplemousse. Les Pinot Noir se caractérisent par une belle structure, tandis que les Gamay, de très grande qualité, présentent des arômes de fruits rouges intenses.

2013 offre la possibilité aux producteurs de réaliser des cuvées millésimées avec un bon potentiel de garde.



Ce communiqué présente des généralités. Chaque vin et chaque vinificateur étant unique, la dégustation de chaque cuvée s'impose avant de la caractériser.

Contacts presse :

Cécile Mathiaud
Responsable des Relations Presse
Tél. +33 (0)3 80 25 95 76
cecile.mathiaud@bivb.com

Mathilde Paturaud
Attachée de presse
Tél. +33 (0)3 80 25 06 96
mathilde.paturaud@bivb.com